

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 48 «Ручеек»
Н.Б. Дроздова
12.07.2021г.



**ЦИКЛИЧНОЕ 10 ДНЕВНОЕ МЕНЮ
МБДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 48 «РУЧЕЕК»**

ссылки на технологические карты из сборника технологических нормативов, рецептур
блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных
учреждений

ЗАО «Уральский региональный центр питания»
ГОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия» им.акад. Е.А. Вагнера
Пермь 2011

г. Рубцовск
2021

1 день (от 1,5 до 3 лет)

№ тех. карты	С вит	Наименование блюд и продуктов	Брутто	Нетто	Выход	Химический состав			
						Б	Ж	У	К/КАЛ
		завтрак							
306		Макаронны отварные			80	2,2	6,3	16,2	114,7
		макаронны	28	28					
		масло сливочное	3	3					
390		Кофейный напиток на сгущённом молоке			150	1,5	3,6	17,9	98,1
		молоко сгущённое	23	23					
		сахар	8	8					
		кофейный напиток	0,5	0,5					
59		Гренки с сыром			30	4,5	4,3	16,5	124,26
		масло сливочное	3	3					
		хлеб пшеничный	20	20					
		сыр	10	10					
187		Яйцо варёное			40	5,08	4,6	0,24	62,66
		Второй завтрак							
		Сок фруктовый			150	0,44	-	10,1	46,0
		Обед							
74		Суп гречневый со сметаной			150	2,7	6,4	14,1	133,0
		картофель	80	55					
		лук	8	6,7					
		морковь	10	8					
		масло сливочное	4	4					
		крупа гречневая	6	6					
		сметана	8	8					
283		Капуста тушеная с мясом			160	13,6	61	13,87	658,85
		мясо кр.кусок (говядина или свинина нежирных сортов)	65	65					
		капуста	150	120					
		лук	10	8,5					
		морковь	10	8,0					
		масло растительное	4	4					
		масло сливочное	3	3					
		томат. паста	3	3					
398	0,03	Компот из свежих яблок			150	0,4	0,2	13,0	50,9
		яблоки свежие	30	25,5					
		сахар	8	8					
		Полдник							
85		Суп молочный с крупой(пшено)			150	3,75	1,65	14,25	73,35
		молоко	100	100					
		пшено	13	13					
		масло сливочное	2	2					
		сахар	2	2					
424		Булочка «Веснушка»			45	0,11	1,34	24,5	161,2
		мука	28	28					
		сахар	3	3					
		дрожжи сухие	0,4	0,4					
		масло растительное	3	3					
		яйцо	1\20	2					
		изюм	5	5					
384		Чай с молоком			150	0,94	0,01	11,88	51,37
		чай	30	30					
		сахар	10	10					
		молоко	35	35					
		вода	75	75					
За весь день		Хлеб ржаной			40	2,7	1,47	13,7	93,26

		Хлеб пшеничный			40	3,1	1,2	20,1	104,8
всего	0,03					43,19	47,09	203,24	1400,99

2 день (от 1,5 до 3 лет)

№ тех. карты	С вит	Наименование блюд и продуктов	Брутто	Нетто	Выход	Химический состав			
						Б	Ж	У	К/КАЛ
		Завтрак							
160		Каша манная молочная			150	6,9	9,86	27,1	178,3
		молоко	100	100					
		сахар	5	5					
		масло сливочное	2	2					
		крупа манная	11	11					
388		Какао на молоке			150	2,55	2,2	16,8	99,45
		какао	1	1					
		молоко	100	100					
		сахар	10	10					
495		Бутерброд с маслом (горячий)			22	0,87	9,11	5,4	100,65
		масло сливочное	2	2					
		хлеб пшеничный	20	20					
		Второй завтрак							
406		Кефир			150	5.1	3.9	7.0	86.1
		Обед							
82		Щи со сметаной			150	1,6	4,3	5,4	66,2
		капуста	60	48					
		картофель	75	53					
		лук	10	8,5					
		морковь	10	8					
		томат	3	3					
		масло сливочное	3	3					
		сметана	10	10					
267		Ёжики мясные в томатном соусе			75/20	14,5	9,6	11,36	178,3
		говядина	50	50					
		рис	4	4					
		яйцо	1\10	4					
		мука	3	3					
		лук	8	6,7					
		морковь	10	8					
		томат	4	4					
		масло растительное	2	2					
317		Картофельное пюре			100	2,1	3,2	14,15	131,6
		картофель	110	83					
		молоко	15	15					
		масло сливочное	2	2					
399	0,03	Компот из сухофруктов			150	0.15	0.06	13,1	50,7
		сухофрукты	10	10					
		сахар	8	8					
		полдник							
67		Суп картофельный с бобовыми			150	3,45	7,0	14,2	121,7
		картофель	80	55					
		горох	10	10					
		лук	8	6,7					
		морковь	10	8					
		масло сливочное	4	4					
428		Булочка			50	3,9	6,5	39,6	169,0
		мука	30	30					
		молоко	10	10					
		сахар	4	4					
		масло растительное	3	3					
		яйцо	1/4	4					
		дрожжи	0,5	0,5					

381	Чай сладкий			150	-	-	8,55	34,3
	чай	0,5	0,5					
	сахар	8	8					
	Фрукты			200	2,15	0,48	12,5	88,16
За весь день	Хлеб ржаной			40	2,7	1,47	13,7	93,26
	Хлеб пшеничный			40	3,1	1,2	20,1	104,8
всего					46,52	48,14	203,76	1420,72

3 день (от 1,5 до 3 лет)

№ тех. карты	С вит	Наименование блюд и продуктов	Брутто	Нетто	Выход	Химический состав			
						Б	Ж	У	К/КАЛ
		завтрак							
167		Каша рисовая молочная			150	4,8	3,4	20,5	132,6
		молоко	100	100					
		сахар	3	3					
		масло сливочное	2	2					
		крупа рисовая	13	13					
391		Кофейный напиток с молоком			150	3,6	3,6	16,5	105,6
		молоко	100	100					
		сахар	8	8					
		кофейный напиток	0,5	0,5					
497		Бутерброд с повидлом (горячий)			30	1.0	2.3	15.2	72.85
		хлеб пшеничный	20	20					
		масло сливочное	2	2					
		повидло	9	9					
		Второй завтрак							
405		Молоко кипяченое			150	4,2	4,8	7,6	90,1
		Обед							
70		Суп картофельный с вермишелью			150	0,92	3,9	7,2	75,9
		картофель	60	45					
		вермишель	8	8					
		лук	8	6,7					
		морковь	10	8					
		масло сливочное	2	2					
		масло растительное	2	2					
300		Каша пшённая рассыпчатая			80	3,5	3,4	23,2	127,0
		пшено	31	31					
		масло сливочное	4	4					
238		Печень по-строгановски			80	10,2	11,56	5,9	168,1
		печень говяжья	90	84					
		масло растительное	4	4					
		лук	8	6,7					
		мука	3	3					
		сметана	8	8					
		Сок фруктовый			150	0.44	-	10.1	46.0
		Полдник							
66		Суп овощной со сметаной			150	1,35	4,5	6,75	85,7
		картофель	54	40					
		лук	8	6,7					
		морковь	10	8					
		масло сливочное	4	4					
		капуста	18	14,5					
		горошек консервированный	11	11					
		сметана	8	8					
205		Сырник с морковью с молочным соусом			120\20	13,8	6,1	30,1	240,2
		творог	80	80					
		морковь	30	24					
		крупа манная	3	3					
		мука	10	10					
		сахар	7	7					
		яйцо	1\7	6					
		масло сливочное	1,5	1,5					
		Соус:							
		молоко	15	15					
		мука	3	3					
		масло сливочное	1,5	1,5					
		сахар	2	2					
383		Чай с лимоном			150	0.06	0.01	13.8	49.2

		чай	50	50					
		вода	130	130					
		сахар	8	8					
		лимон	5	5					
За весь день		Хлеб ржаной			40	2,7	1,47	13,7	93,26
		Хлеб пшеничный			40	3,1	1,2	20,1	104,8
всего	0,03					42,28	47,72	203,7	1403,43

4 день (от 1,5 до 3 лет)

№ тех.	С	Наименование блюд и	Брутто	Нетто	Выход	Химический состав
--------	---	---------------------	--------	-------	-------	-------------------

карты	вит	продуктов				Б	Ж	У	К/КАЛ
		завтрак							
162		Каша молочная геркулесовая			150	4,7	7,0	27,6	164,3
		геркулес	15	15					
		молоко	100	100					
		сахар	4	4					
		масло сливочное	2	2					
384		Чай с молоком			150	0,94	0,01	11,88	51,37
		чай	30	30					
		сахар	10	10					
		молоко	35	35					
		вода	75	75					
59		Гренки с сыром			30	4,5	4,3	16,5	124,26
		масло сливочное	3	3					
		хлеб пшеничный	20	20					
		сыр	10	10					
		Второй завтрак							
		Сок фруктовый			150	0,44	-	10,1	46,0
		Обед							
69		Суп картофельный с клёцками			150	1,5	1,95	7,6	66,7
		картофель	60	42					
		лук	8	6,7					
		морковь	10	8					
		масло сливочное	3	3					
		Клёцки:							
		яйцо	1\16	2,5					
		мука	8	8					
		масло сливочное	1	1					
289		Плов с мясом курицы			170/40	17,8	13,6	20,9	277,2
		Курица 1кат. потрошенная	120	106/76,5*					
		масса отварной мякоти без кожи		40					
		масло растительное	8	8					
		лук репчатый	15	12,6					
		морковь	18	13,5					
		крупа рисовая	35	35					
		бульон для риса	100	100					
394	0,03	Кисель из концентрата			150	1,0	-	22,75	98,1
		концентрат киселя	18	18					
		сахар	8	8					
		Полдник							
224		Рыба тушёная в томате с овощ.			110	8,9	6,3	4,2	108,9
		Минтай (горбуша)	120	100					
		лук	15	13					
		морковь	15	12					
		томат.паста	3	3					
		масло растительное	2	2					
		Пряник			40	2,0	2,1	23,5	113,6
406		Варенец			150	4,2	3,3	6,1	70,5
		Фрукты			200	2,15	0,48	12,5	88,16
За весь день		Хлеб ржаной			40	2,7	1,47	13,7	93,26
		Хлеб пшеничный			40	3,1	1,2	20,1	104,8
всего	0,03					42,81	47,39	203,7	1402,91

5 день (от 1,5 до 3 лет)

№ тех. карты	С вит	Наименование блюд и продуктов	Брутто	Нетто	Выход	Химический состав			
						Б	Ж	У	К/КАЛ

		завтрак							
195		Запеканка из творога с молочным соусом			110/20	7,05	12,5	34,6	208,2
		творог	80	80					
		манка	5	5					
		яйцо	1\10	4					
		сахар	5	5					
		молоко	15	15					
		масло сливочное	2	2					
		Соус:							
		молоко	15	15					
		мука	3	3					
		масло сливочное	1	1					
		сахар	2	2					
388		Какао на молоке			150	2,55	2,2	16,8	99,45
		какао	1	1					
		молоко	100	100					
		сахар	10	10					
495		Бутерброд с маслом (горячий)			22	0,87	9,11	5,4	100,65
		масло сливочное	2	2					
		хлеб пшеничный	20	20					
		Второй завтрак							
406		Кефир			150	4,2	4,8	6,15	84,4
		Обед							
65		Свекольник со сметаной			150	1,4	3,1	7,7	65,85
		свекла	50	38					
		картофель	60	40					
		лук	8	6,7					
		морковь	10	8					
		томат	3	3					
		масло сливочное	4	4					
		сметана	8	8					
306		Макаронные отварные			80	2,9	2,8	20,7	119,25
		макаронные	28	28					
		масло сливочное	3	3					
257		Мясо тушёное			80	7,6	9,75	4,36	153,1
		говядина	65	65					
		лук	6	5					
		морковь	6	5					
		томат	4	4					
		масло растительное	3	3					
		мука пшеничная	3	3					
398	0,03	Компот из свежих яблок			150	0,4	0,2	13,0	50,9
		яблоки свежие	30	25,5					
		сахар	8	8					
		Полдник							
159		Суп с рыбной консервой			150	5,6	5,9	8,98	98,85
		картофель	80	60					
		лук	8	6,7					
		морковь	10	8					
		масло сливочное	4	4					
		рыба консервированная	20	20					
455		Пирог духовой с капустой			70	2,87	4,5	46,66	208,7
		мука	30	30					
		сахар	2	2					
		дрожжи	0,5	0,5					
		яйцо	1\10	4					
		масло растительное	4	4					
		капуста	40	32					
381		Чай сладкий			150	-	-	8,55	34,3
		чай	0,5	0,5					
		сахар	8	8					

За весь день		Хлеб ржаной			40	2,7	1,47	13,7	93,26
		Хлеб пшеничный			40	3,1	1,2	20,1	104,8
всего	0,03					45,85	47,68	203,2	1402,51

6 день (от 1,5 до 3 лет)

№ тех. карты	С вит	Наименование блюд и продуктов	Брутто	Нетто	Выход	Химический состав			
						Б	Ж	У	К/КАЛ
		завтрак							
297		Каша гречневая			80	2,0	3,7	19,0	122,9
		крупа гречневая	36	36					

		масло сливочное	4	4					
390		Кофейный напиток на сгущённом молоке			150	1,5	3,6	17,9	98,1
		молоко сгущённое	23	23					
		сахар	8	8					
		кофейный напиток	0,5	0,5					
497		Бутерброд с повидлом (горячий)			30	1,0	2,3	15,2	72,85
		хлеб пшеничный	20	20					
		масло сливочное	2	2					
		повидло	9	9					
187		Яйцо варёное			40	5,08	4,6	0,24	62,66
		Второй завтрак							
		Сок фруктовый			150	0,44	-	10,1	46,0
		Обед							
66		Суп овощной со сметаной			150	1,35	4,5	6,75	85,7
		картофель	54	40					
		лук	8	6,7					
		морковь	10	8					
		масло сливочное	4	4					
		капуста	18	14,5					
		горошек консервированный	11	11					
		сметана	8	8					
247		Жаркое по-домашнему			160	15,2	13,2	11,4	238,0
		говядина	45	45					
		картофель	150	105					
		лук	8	6,7					
		морковь	10	8					
		масло сливочное	5	5					
399	0,03	Компот из сухофруктов			150	0,15	0,06	13,1	50,7
		сухофрукты	10	10					
		сахар	8	8					
		Полдник							
85		Суп молочный с ячкой			150	3,6	2,8	11,3	80,0
		молоко	100	100					
		крупа ячневая	12	12					
		сахар	3	3					
		масло сливочное	2	2					
428		Булочка			50	3,9	6,5	39,6	169,0
		мука	30	30					
		молоко	10	10					
		сахар	4	4					
		масло растительное	3	3					
		яйцо	1/4	4					
		дрожжи	0,5	0,5					
406		Снежок			150	4,2	3,3	6,1	70,5
		Фрукты			200	2,15	0,48	12,5	88,16
За день		Хлеб ржаной			40	2,7	1,47	13,7	93,26
		Хлеб пшеничный			40	3,1	1,2	20,1	104,8
всего						42,74	47,67	206,99	1401,72

7 день (от 1,5 до 3 лет)

№ тех. карты	С вит	Наименование блюд и продуктов	Брутто	Нетто	Выход	Химический состав			
						Б	Ж	У	К/КАЛ
		завтрак							
86		Суп молочный с макаронными изделиями			150	4,1	5,1	22,5	133,25
		молоко	100	100					
		вермишель	12	12					

		сахар	3	3					
		масло сливочное	2	2					
391		Кофейный напиток с молоком			150	3,6	3,6	16,5	105,6
		молоко	100	100					
		сахар	8	8					
		кофейный напиток	0,5	0,5					
59		Гренки с сыром			30	4,5	4,3	16,5	124,26
		масло сливочное	3	3					
		хлеб пшеничный	20	20					
		сыр	10	10					
		Второй завтрак							
406		Варенец			150	4,2	3,3	6,1	70,5
		Обед							
62		Борщ со сметаной			150	0,9	3,75	6,7	99,8
		картофель	50	35					
		капуста	40	32					
		свёкла	22	18					
		лук	8	6,7					
		морковь	10	8					
		томат	4	4					
		масло сливочное	4	4					
		сметана	9	9					
180		Пюре гороховое			80	8,8	6,1	23,1	170,7
		горох	40	40					
		масло сливочное	4	4					
285		Говядина в кисло-сладком соусе			80	5,5	5,3	7,4	131,1
		говядина	50	50					
		масло растительное	2	2					
		лук	8	6,7					
		морковь	10	8					
		томат	4	4					
		сахар	1,5	1,5					
		мука	3	3					
398	0,03	Компот из свежих яблок			150	0,4	0,2	13,0	50,9
		яблоки свежие	30	25,5					
		сахар	8	8					
		Полдник							
742		Суп картофельный с рисом			150	1,5	3,5	9,6	124,0
		картофель	60	45					
		лук	8	6,7					
		морковь	10	8					
		рис	7	7					
		масло сливочное	5	5					
450		Ватрушка с творогом			50/50	3,89	1,37	34,1	158,28
		мука	30	30					
		молоко	10	10					
		сахар	4	4					
		масло растительное	3	3					
		яйцо	1/4	4					
		дрожжи	0,5	0,5					
		сахар (для начинки)	2	2					
		творог	50	48,5					
384		Чай с молоком			150	0,94	0,01	11,88	51,37
		чай	30	30					
		сахар	10	10					
		молоко	35	35					
		вода	75	75					
За весь день		Хлеб ржаной			40	2,7	1,47	13,7	93,26
		Хлеб пшеничный			40	3,1	1,2	20,1	104,8
всего	0,03					42,92	47,11	203,25	1401,77

8 день (от 1,5 до 3 лет)

№ тех. карты	С вит	Наименование блюд и продуктов	Брутто	Нетто	Выход	Химический состав			
						Б	Ж	У	К/КАЛ
		завтрак							
155		Каша «Дружба» молочная			150	3,7	3,5	22,8	124,1
		рис	8	8					
		пшено	8	8					
		сахар	3	3					
		масло сливочное	2	2					
388		Какао на молоке			150	2,55	2,2	16,8	99,45

		какао	1	1					
		молоко	100	100					
		сахар	10	10					
495		Бутерброд с маслом (горячий)			22	0,87	9,11	5,4	100,65
		масло сливочное	2	2					
		хлеб пшеничный	20	20					
		Второй завтрак							
		Сок фруктовый			150	0,44	-	10,1	46,0
		Обед							
70		Суп картофельный с вермишелью			150	0,9	3,9	12,96	105,9
		картофель	60	45					
		вермишель	7	7					
		лук	8	6,7					
		морковь	10	8					
		масло сливочное	2	2					
		масло растительное	2	2					
311		Капуста тушёная			120	3,1	6,85	11,0	92,0
		капуста	160	128					
		масло растительное	6	6					
		лук	6	5					
		морковь	6	5					
		томат	4	4					
295		Котлета			60	7,65	8,99	5,42	133,14
		курица 1 кат.потрошенная (филе куриное)	130(47)	47					
		хлеб пшеничный	10	10					
		молоко или вода	8	8					
		яйцо	10	10					
394	0,03	Кисель из концентрата			150	1,0	-	22,75	98,1
		концентрат киселя	18	18					
		сахар	8	8					
		Полдник							
69		Суп картофельный с клёцками			150	1,5	1,95	7,6	66,7
		картофель	60	42					
		лук	8	6,7					
		морковь	10	8					
		масло сливочное	3	3					
		Клёцки:							
		яйцо	1\16	2,5					
		мука	8	8					
		масло сливочное	1	1					
101		Морковная запеканка			110	3,91	5,06	21,19	144,23
		морковь	130	105					
		молоко	20	20					
		крупа манная	11	11					
		яйцо	1/5	8					
		сахар	3	3					
		масло сливочное	4	4					
383		Чай с лимоном			150	0,06	0,01	13,8	49,2
		чай	50	50					
		вода	130	130					
		сахар	8	8					
		лимон	5	5					
За весь день		Хлеб ржаной			40	2,7	1,47	13,7	93,26
		Хлеб пшеничный			40	3,1	1,2	20,1	104,8
всего	0,03					45,66	48,16	203,85	1401,77

9 день (от 1,5 до 3 лет)

№ тех. карты	С вит	Наименование блюд и продуктов	Брутто	Нетто	Выход	Химический состав			
						Б	Ж	У	К/КАЛ
		завтрак							
200		Пудинг из творога с рисом с молочным соусом			105/20	16,38	4,25	25,6	192,9
		творог	90	90					
		яйца	1/4	10					
		сахар	5	5					
		крупа рисовая	6	6					
		масло сливочное	3	3					
		сметана	5	5					
		Соус молочный	20	20					

381		Чай сладкий			150	-	-	8,55	34,3
		чай	0,5	0,5					
		сахар	8	8					
497		Бутерброд с повидлом (горячий)			30	1,0	2,3	15,2	72,85
		хлеб пшеничный	20	20					
		масло сливочное	2	2					
		повидло	9	9					
		Второй завтрак							
405		Молоко кипяченое			150	4,2	4,8	7,6	90,1
		Обед							
64		Рассольник со сметаной			150	1,5	3,6	6,6	70,2
		картофель	60	45					
		лук	8	6,7					
		морковь	10	8					
		масло сливочное	4	4					
		крупа перловая	4	4					
		огурец солёный	11	11					
		сметана	8	8					
317		Картофельное пюре			105	2,2	3,4	13,05	134,8
		картофель	120	90					
		молоко	16	16					
		масло сливочное	2	2					
226		Котлета рыбная с томатным соусом			60\20	7,0	2,9	11,0	101,8
		горбуша	85	60					
		(или минтай)	72	60					
		хлеб пшеничный	8	8					
		яйцо	1\10	4					
		масло растительное	1,5	1,5					
		Соус:							
		масло растительное	2	2					
		мука	3	3					
		томат	4	4					
		лук	6	5					
399	0,03	Компот из сухофруктов			150	0,15	0,06	13,1	50,7
		сухофрукты	10	10					
		сахар	8	8					
		Полдник							
188		Омлет натуральный			100	9,02	12,8	1,86	162,2
		яйцо	1,5	60					
		молоко	40	40					
		масло сливочное	5	5					
		Печенье			30	2,37	5,14	15,4	109,5
406		Снежок			150	4,2	3,3	6,1	70,5
		Фрукты			250	3,7	0,6	15,7	110,2
Весь день		Хлеб ржаной			40	2,7	1,47	13,7	93,26
		Хлеб пшеничный			40	3,1	1,2	20,1	104,8
всего	0,03					42,1	47,24	207,35	1405,17

10 день (от 1,5 до 3 лет)

№ тех. карты	С вит	Наименование блюд и продуктов	Брутто	Нетто	Выход	Химический состав			
						Б	Ж	У	К/КАЛ
		завтрак							
160		Каша манная молочная			150	6,9	9,86	27,1	178,3
		молоко	100	100					
		сахар	5	5					
		масло сливочное	2	2					
		крупа манная	11	11					
391		Кофейный напиток с молоком			150	3,6	3,6	16,5	105,6
		молоко	100	100					
		сахар	8	8					
		кофейный напиток	0,5	0,5					

59		Гренки с сыром			30	4,5	4,3	16,5	124,26
		масло сливочное	3	3					
		хлеб пшеничный	20	20					
		сыр	10	10					
		Второй завтрак							
		Сок фруктовый			150	0,44	-	10,1	46,0
		Обед							
65		Свекольник со сметаной			150	1,4	3,1	7,7	65,85
		свекла	50	38					
		картофель	60	40					
		лук	8	6,7					
		морковь	10	8					
		томат	3	3					
		масло сливочное	4	4					
		сметана	8	8					
299		Каша перловая			90	4,05	4,6	20,0	112,3
		крупа перловая	29	29					
		масло сливочное	4	4					
257		Мясо тушёное			80	7,6	9,75	4,36	153,1
		говядина	65	65					
		лук	6	5					
		морковь	6	5					
		томат	4	4					
		масло растительное	3	3					
		мука пшеничная	3	3					
398	0,03	Компот из свежих яблок			150	0,4	0,2	13,0	50,9
		яблоки свежие	30	25,5					
		сахар	8	8					
		Полдник							
82		Щи со сметаной			150	1,6	4,3	5,4	66,2
		капуста	60	48					
		картофель	75	53					
		лук	10	8,5					
		морковь	10	8					
		томат	3	3					
		масло сливочное	3	3					
		сметана	10	10					
419		Блинчики с маслом			60\4	2,25	7,35	19,6	182,65
		мука	24	24					
		молоко	50	50					
		яйцо	1\5	8					
		сахар	4	4					
		масло растительное	2	2					
		масло сливочное	4	4					
388		Какао на молоке			150	2,55	2,2	16,8	99,45
		какао	1	1					
		молоко	100	100					
		сахар	10	10					
За весь день		Хлеб ржаной			40	2,7	1,47	13,7	93,26
		Хлеб пшеничный			40	3,1	1,2	20,1	104,8
всего	0,03					43,42	47,28	204,3	1400,17

1 день (от 3 до 7 лет)

№ тех. карты	С вит	Наименование блюд и продуктов	Брутто	Нетто	Выход	Химический состав			
						Б	Ж	У	К/КАЛ
		завтрак							
306		Макаронаты отварные			90	2,5	7,2	18,5	130,3
		макаронаты	30	30					
		масло сливочное	5	5					
390		Кофейный напиток на сгущённом молоке			200	2,0	4,8	23,96	130,84
		молоко сгущённое	30	30					
		сахар	10	10					
		кофейный напиток	1	1					
59		Гренки с сыром			50	7,5	7,2	27,5	207
		масло сливочное	5	5					
		хлеб пшеничный	30	30					
		сыр	15	15					
187		Яйцо варёное			40	5,08	4,6	0,24	62,66
		Второй завтрак							
		Сок фруктовый			150	0,44	-	10,1	46,0
		Обед							
74		Суп гречневый со сметаной			200	2,3	8,5	17,5	164,0
		картофель	100	70					
		лук	10	8,5					
		морковь	12	10					
		масло сливочное	5	5					
		крупа гречневая	8	8					
		сметана	10	10					
283		Капуста тушеная с мясом			200	17,0	76,24	17,34	823,56
		мясо кр.кусок (говядина или свинина нежирных сортов)	80	80					
		капуста	180	145					
		лук	12	10					
		морковь	12	9,5					
		масло растительное	5	5					
		масло сливочное	4	4					
		томат. паста	5	5					
398	0,05	Компот из свежих яблок			200	0,48	0,28	14,07	60,68
		яблоки свежие	40	34					
		сахар	10	10					
		Полдник							
85		Суп молочный с крупой(пшено)			200	5,0	2,2	19,0	97,8
		молоко	150	150					
		пшено	17	17					
		масло сливочное	3	3					
		сахар	3	3					
424		Булочка «Веснушка»			55	0,14	0,43	28,12	189,0
		мука	35	35					
		сахар	4	4					
		дрожжи сухие	0,4	0,4					
		масло растительное	4	4					
		яйцо	1\20	2					
		изюм	5	5					
381		Чай с молоком			200	1,32	0,02	15,76	68,5
		чай	40	40					
		сахар	13,5	13,5					
		молоко	46,5	46,5					
		вода	100	100					
За весь день		Хлеб ржаной			60	4	2,2	20,4	139,2
		Хлеб пшеничный			50	3,9	1,5	25,1	131,0
всего	0,05					56,88	61,48	263,75	1841,9

2 день (от 3 до 7 лет)

№ тех. карты	С вит	Наименование блюд и продуктов	Брутто	Нетто	Выход	Химический состав			
						Б	Ж	У	К/КАЛ
		Завтрак							
160		Каша манная молочная			200	9,23	13,15	36,1	197,7
		молоко	150	150					
		сахар	10	10					
		масло сливочное	3	3					
		крупа манная	15	15					
388		Какао на молоке			200	3,4	2,7	18,4	128,6
		какао	1,5	1,5					
		молоко	130	130					
		сахар	12	12					
495		Бутерброд с маслом (горячий)			33	1,3	13,6	8,02	150,23
		масло сливочное	3	3					
		хлеб пшеничный	30	30					
		Второй завтрак							
406		Кефир			200	5,6	4,38	8,18	94,52
		Обед							
82		Щи со сметаной			200	2,1	5,7	7,2	88,3
		капуста	80	65					
		картофель	100	70					
		лук	12	10					
		морковь	13	10					
		томат паста	5	5					
		масло сливочное	4	4					
		сметана	12	12					
267		Ёжики мясные в томатном соусе			85/30	18,1	12	14,2	235,4
		говядина	60	60					
		рис	5	5					
		яйцо	1\10	4					
		мука	5	5					
		лук	12	10					
		морковь	10	7,5					
		томат	5	5					
		масло растительное	3	3					
317		Картофельное пюре			125	2,6	4,0	17,7	164,5
		картофель	137	102,7					
		молоко	20	20					
		масло сливочное	3	3					
399	0,05	Компот из сухофруктов			200	0,2	0,08	17,5	67,6
		сухофрукты	10	10					
		сахар	10	10					
		полдник							
67		Суп картофельный с бобовыми			200	4,6	9,35	17,6	148,9
		картофель	100	70					
		горох	15	15					
		лук	10	8,5					
		морковь	12	10					
		масло сливочное	5	5					
428		Булочка			60	4,9	8,19	49,5	211,3
		мука	35	35					
		молоко	12	12					
		сахар	5	5					
		масло растительное	4	4					
		яйцо	1/4	4					
		дрожжи	0,5	0,5					
381		Чай сладкий			200	-	-	11,4	45,7
		чай	0,5	0,5					

	сахар	11	11					
	Фрукты			200	2,15	0,48	12,5	88,16
За весь день	Хлеб ржаной			60	4	2,2	20,4	139,2
	Хлеб пшеничный			50	3,9	1,5	25,1	131,0
всего					54,9	62,19	262,27	1819,8

3 день (от 3 до 7 лет)

№ тех. карты	С вит	Наименование блюд и продуктов	Брутто	Нетто	Выход	Химический состав			
						Б	Ж	У	К/КАЛ
		завтрак							
167		Каша рисовая молочная			200	6.45	4,5	27,3	176,8
		молоко	150	150					
		сахар	4	4					
		масло сливочное	3	3					
		крупа рисовая	17	17					
391		Кофейный напиток с молоком			200	4.8	4.8	21.96	140.84
		молоко	150	150					
		сахар	10	10					
		кофейный напиток	1	1					
497		Бутерброд с повидлом (горячий)			50	1.6	3.8	25.3	121.4
		хлеб пшеничный	30	30					
		масло сливочное	5	5					
		повидло	15	15					
		Второй завтрак							
405		Молоко кипяченое			200	5,6	6,4	10,1	120,1
		Обед							
70		Суп картофельный с вермишелью			200	1.23	5.2	9.61	101.2
		картофель	80	60					
		вермишель	10	10					
		лук	10	8,5					
		морковь	12	10					
		масло сливочное	3	3					
		масло растительное	3	3					
300		Каша пшѐнная рассыпчатая			100	4,4	4,3	27,7	158,7
		пшено	37	37					
		масло сливочное	5	5					
238		Печень по-строгановски			100	12,7	13,2	6,1	197,6
		печень говяжья	110	103					
		масло растительное	5	5					
		лук	10	8,5					
		мука	4	4					
		сметана	10	10					
		Сок фруктовый			200	0.75	-	16.7	69.0
		Полдник							
66		Суп овощной со сметаной			200	1,8	5,95	9,0	87,6
		картофель	70	52					
		лук	10	8,5					
		морковь	12	10					
		масло сливочное	5	5					
		капуста	25	20					
		горошек консервированный	15	15					
		сметана	10	10					
205		Сырник с морковью с молочным соусом			150\30	17,2	7,6	38,6	300,3
		творог	100	100					
		морковь	40	30					
		крупа манная	4	4					
		мука	15	15					
		сахар	10	10					
		яйцо	1\7	6					
		масло сливочное	2	2					
		Соус:							
		молоко	25	25					
		мука	4	4					

		масло сливочное	2	2					
		сахар	2	2					
383		Чай с лимоном			200	0,07	0,01	15,31	61,61
		чай	50	50					
		вода	170	170					
		сахар	10	10					
		лимон	8	8					
За весь день		Хлеб ржаной			60	4	2,2	20,4	139,2
		Хлеб пшеничный			50	3,9	1,5	25,1	131,0
всего	0,05					63,75	60,28	265	1824,4

4 день(от 3 до 7 лет)

№ тех. карты	С вит	Наименование блюд и продуктов	Брутто	Нетто	Выход	Химический состав			
						Б	Ж	У	К/КАЛ
		завтрак							
162		Каша молочная геркулесовая			200	6,3	8,0	35,5	192,4
		геркулес	20	20					
		молоко	150	150					
		сахар	5	5					
		масло сливочное	3	3					
381		Чай с молоком			200	1,32	0,02	15,76	68,5
		чай	40	40					
		сахар	13,5	13,5					
		молоко	46,5	46,5					
		вода	100	100					
59		Гренки с сыром			50	7,5	7,2	27,5	207
		масло сливочное	5	5					
		хлеб пшеничный	30	30					
		сыр	15	15					
		Второй завтрак							
		Сок фруктовый			150	0,44	-	10,1	46,0
		Обед							
69		Суп картофельный с клёцками			200	2,0	2,6	8,8	62,3
		картофель	80	55					
		лук	10	8,5					
		морковь	12	10					
		масло сливочное	3,5	3,5					
		Клёцки:							
		яйцо	1\16	2,5					
		мука	10	10					
		масло сливочное	1,5	1,5					
289		Плов с мясом курицы			200/57	20,96	16,0	24,6	326,1
		Курица 1кат. потрошенная	170	151/108,5*					
		масса отварной мякоти без кожи		57					
		масло растительное	10	10					
		лук репчатый	18	15					
		морковь	20	15					
		крупа рисовая	40	40					
		бульон для риса	100	100					
394	0,05	Кисель из концентрата			200	1,36	-	29,0	121,5
		концентрат киселя	24	24					
		сахар	10	10					
		Полдник							
224		Рыба, тушённая в томате с овощами			140	11,44	8,03	5,4	139,66
		Минтай (горбуша)	150	124					
		лук	20	17					
		морковь	20	15					
		томат. паста	5	5					
		масло растительное	3	3					
		Пряник			50	2,4	2,4	26,5	142,0
406		Варенец			200	5,6	4,38	8,18	94,52
		Фрукты			250	3,7	0,6	15,7	110,2
За весь день		Хлеб ржаной			60	4	2,2	20,4	139,2
		Хлеб пшеничный			50	3,9	1,5	25,1	131,0
всего	0,05					54,0	60,68	262,68	1800,14

5 день (от 3 до 7 лет)

№ тех. карты	С вит	Наименование блюд и продуктов	Брутто	Нетто	Выход	Химический состав			
						Б	Ж	У	К/КАЛ
		завтрак							
195		Запеканка из творога с молочным соусом			150/30	9,8	14,6	45,3	261,4
		творог	100	100					
		манка	7	7					
		яйцо	1\10	4					
		сахар	6	6					
		молоко	20	20					
		масло сливочное	2	2					
		Соус:							
		молоко	25	25					
		мука	4	4					
		масло сливочное	2	2					
		сахар	2	2					
388		Какао на молоке			200	3,4	2,7	18,4	128,6
		какао	1,5	1,5					
		молоко	130	130					
		сахар	12	12					
495		Бутерброд с маслом (горячий)			33	1,3	13,6	8,02	150,23
		масло сливочное	3	3					
		хлеб пшеничный	30	30					
		Второй завтрак							
406		Кефир			200	5,6	6,4	8,2	112,5
		Обед							
65		Свекольник со сметаной			200	1,76	4,1	10,3	81,12
		свекла	70	53					
		картофель	80	60					
		лук	10	8,5					
		морковь	12	10					
		томат	4	4					
		масло сливочное	5	5					
		сметана	11	11					
306		Макаронь отварные			100	3,66	3,5	25,85	145,3
		макаронь	35	35					
		масло сливочное	5	5					
257		Мясо тушёное			100	10,7	12,2	4,45	191,36
		говядина	80	80					
		лук	8	7					
		морковь	8	6,5					
		томат	5	5					
		масло растительное	3	3					
		мука пшеничная	3	3					
398	0,05	Компот из свежих яблок			200	0,48	0,28	14,07	60,68
		яблоки свежие	40	34					
		сахар	10	10					
		Полдник							
159		Суп с рыбной консервой			200	7,5	6,5	13,3	131,8
		картофель	100	75					
		лук	10	8,5					
		морковь	12	10					
		масло сливочное	5	5					
		рыба консервированная	25	25					
455		Пирог духовой с капустой			85	3,5	5,45	56,9	254,5
		мука	35	35					
		сахар	3	3					
		дрожжи	0,5	0,5					

	яйцо	1\10	4					
	масло растительное	4	4					
	капуста	50	40					
381	Чай сладкий			200	-	-	11,4	45,7
	чай	0,5	0,5					
	сахар	11	11					
За весь день	Хлеб ржаной			60	4	2,2	20,4	139,2
	Хлеб пшеничный			50	3,9	1,5	25,1	131,0
всего	0,05				59,17	60,83	261,9	1800,32

6 день (от 3 до 7 лет)

№ тех. карты	С вит	Наименование блюд и продуктов	Брутто	Нетто	Выход	Химический состав			
						Б	Ж	У	К/КАЛ
		завтрак							
297		Каша гречневая			100	1,3	4,6	23,7	149,9
		крупка гречневая	45	45					
		масло сливочное	5	5					
390		Кофейный напиток на сгущённом молоке			200	2,0	4,8	23,96	130,84
		молоко сгущённое	30	30					
		сахар	10	10					
		кофейный напиток	1	1					
497		Бутерброд с повидлом (горячий)			50	1,6	3,8	25,3	121,4
		хлеб пшеничный	30	30					
		масло сливочное	5	5					
		повидло	15	15					
187		Яйцо варёное			40	5,08	4,6	0,24	62,66
		Второй завтрак							
		Сок фруктовый			150	0,44	-	10,1	46,0
		Обед							
66		Суп овощной со сметаной			200	1,8	5,95	9,0	87,6
		картофель	70	52					
		лук	10	8,5					
		морковь	12	10					
		масло сливочное	5	5					
		капуста	25	20					
		горошек консервированный	15	15					
		сметана	10	10					
247		Жаркое по-домашнему			200	19,0	16,5	14,2	284,9
		говядина	60	60					
		картофель	180	130					
		лук	10	8,5					
		морковь	12	10					
		масло сливочное	6	6					
399	0,05	Компот из сухофруктов			200	0,2	0,08	17,5	67,6
		сухофрукты	10	10					
		сахар	10	10					
		Полдник							
85		Суп молочный с ячкой			200	4,76	3,76	15,1	93,22
		молоко	150	150					
		крупка ячневая	15	15					
		сахар	4	4					
		масло сливочное	3	3					
428		Булочка			60	4,9	8,19	49,5	211,3
		мука	35	35					
		молоко	12	12					
		сахар	5	5					
		масло растительное	4	4					
		яйцо	1/10	4					
		дрожжи	0,5	0,5					
406		Снежок			200	5,6	4,4	8,1	94,0
		Фрукты			250	3,7	0,6	15,7	110,2
За весь день		Хлеб ржаной			60	4	2,2	20,4	139,2
		Хлеб пшеничный			50	3,9	1,5	25,1	131,0
всего						55,61	60,65	265,62	1802,68

7 день(от 3 до 7 лет)

№ тех. карты	С вит	Наименование блюд и продуктов	Брутто	Нетто	Выход	Химический состав			
						Б	Ж	У	К/КАЛ
		завтрак							
86		Суп молочный с макаронными изделиями			200	5,5	6,85	26,0	147,0
		молоко	150	150					
		вермишель	15	15					
		сахар	3	3					
		масло сливочное	3	3					
391		Кофейный напиток с молоком			200	4,8	4,8	21,96	140,84
		молоко	150	150					
		сахар	10	10					
		кофейный напиток	1	1					
59		Гренки с сыром			50	7,5	7,2	27,5	207
		масло сливочное	5	5					
		хлеб пшеничный	30	30					
		сыр	15	15					
		Второй завтрак							
406		Варенец			200	5,6	4,4	8,1	94,0
		Обед							
62		Борщ со сметаной			200	1,17	5,5	7,56	106,4
		картофель	60	42					
		капуста	50	40					
		свёкла	30	24					
		лук	10	8,5					
		морковь	12	10					
		томат	4	4					
		масло сливочное	5	5					
		сметана	12	12					
180		Пюре гороховое			100	10,9	7,6	26,4	188,4
		горох	47	47					
		масло сливочное	5	5					
285		Говядина в кисло-сладком соусе			100	6,9	6,4	8,0	151,3
		говядина	60	60					
		масло растительное	3	3					
		лук	10	8,5					
		морковь	12	10					
		томат	5	5					
		сахар	2	2					
		мука	3	3					
398	0,05	Компот из свежих яблок			200	0,48	0,28	14,07	60,68
		яблоки свежие	40	34					
		сахар	10	10					
		Полдник							
742		Суп картофельный с рисом			200	2,0	4,6	11,5	124,0
		картофель	80	60					
		лук	10	8,5					
		морковь	12	10					
		рис	7	7					
		масло сливочное	5	5					
450		Ватрушка с творогом			60/50	5,19	1,82	45,47	211,04
		мука	35	35					
		молоко	12	12					
		сахар	5	5					
		масло растительное	4	4					
		яйцо	1/10	4					
		дрожжи	0,5	0,5					
		сахар (для начинки)	2	2					
		творог	50	48,5					
381		Чай с молоком			200	1,32	0,02	15,76	68,5
		чай	40	40					

		сахар	13,5	13,5					
		молоко	46,5	46,5					
		вода	100	100					
За весь день		Хлеб ржаной			60	4	2,2	20,4	139,2
		Хлеб пшеничный			50	3,9	1,5	25,1	131,0
всего	0,05					57,57	60,43	260,76	1748,1

8 день(от 3 до 7 лет)

№ тех. карты	С вит	Наименование блюд и продуктов	Брутто	Нетто	Выход	Химический состав			
						Б	Ж	У	К/КАЛ
		завтрак							
155		Каша «Дружба» молочная			200	4,9	4,7	27,7	165,4
		рис	10	10					
		пшено	10	10					
		сахар	4	4					
		масло сливочное	3	3					
388		Какао на молоке			200	3,4	2,7	18,4	128,6
		какао	1,5	1,5					
		молоко	130	130					
		сахар	12	12					
495		Бутерброд с маслом (горячий)			33	1,3	13,6	8,02	150,23
		масло сливочное	3	3					
		хлеб пшеничный	30	30					
		Второй завтрак							
		Сок фруктовый			150	0,44	-	10,1	46,0
		Обед							
70		Суп картофельный с вермишелью			200	1,23	5,2	14,61	141,2
		картофель	80	60					
		вермишель	10	10					
		лук	10	8,5					
		морковь	12	10					
		масло сливочное	3	3					
		масло растительное	3	3					
311		Капуста тушёная			150	3,9	9,8	12,5	111,5
		капуста	200	160					
		масло растительное	8	8					
		лук	8	6,5					
		морковь	8	6,5					
		томат	5	5					
295		Котлета			70	8,89	10,45	6,3	154,81
		курица 1 кат.потрошенная (филе куриное)	145(52)	52					
		хлеб пшеничный	13	13					
		молоко или вода	10	10					
		яйцо	10	10					
394	0,05	Кисель из концентрата			200	1,36	-	29,0	121,5
		концентрат киселя	24	24					
		сахар	10	10					
		Полдник							
69		Суп картофельный с клёцками			200	2,0	2,6	8,8	62,3
		картофель	80	55					
		лук	10	8,5					
		морковь	12	10					
		масло сливочное	3,5	3,5					
		Клёцки:							
		яйцо	1\16	2,5					
		мука	10	10					
		масло сливочное	1,5	1,5					
101		Морковная запеканка			125	4,42	5,72	23,95	162,98
		морковь	150	120					
		молоко	22	22					
		крупа манная	13	13					
		яйцо	1/5	8					
		сахар	4	4					
		масло сливочное	5	5					
383		Чай с лимоном			200	0,07	0,01	15,31	61,61
		чай	50	50					

		вода	170	170					
		сахар	10	10					
		лимон	8	8					
За весь день		Хлеб ржаной			60	4	2,2	20,4	139,2
		Хлеб пшеничный			50	3,9	1,5	25,1	131,0
всего	0,05					56,71	62,67	261,51	1800,5

9 день (от 3 до 7 лет)

№ тех. карты	С вит	Наименование блюд и продуктов	Брутто	Нетто	Выход	Химический состав			
						Б	Ж	У	К/КАЛ
		завтрак							
200		Пудинг из творога с рисом с молочным соусом			130/30	19,97	5,18	31,2	235,24
		творог	111	110					
		яйца	1/4	10					
		сахар	7	7					
		крупа рисовая	8	8					
		масло сливочное	4	4					
		сметана	5	5					
		Соус молочный	30	30					
381		Чай сладкий			200	-	-	11,4	45,7
		чай	0,5	0,5					
		сахар	11	11					
497		Бутерброд с повидлом (горячий)			50	1,6	3,8	20,3	121,4
		хлеб пшеничный	30	30					
		масло сливочное	5	5					
		повидло	15	15					
		Второй завтрак							
405		Молоко кипяченое			200	5,6	6,4	10,1	120,1
		Обед							
64		Рассольник со сметаной			200	2,0	4,8	10,15	90,7
		картофель	80	60					
		лук	10	8,5					
		морковь	12	10					
		масло сливочное	5	5					
		крупа перловая	5	5					
		огурец солёный	15	15					
		сметана	10	10					
317		Картофельное пюре			125	2,6	4,0	17,7	164,5
		картофель	137	102,7					
		молоко	20	20					
		масло сливочное	3	3					
226		Котлета рыбная с томатным соусом			70\30	8,7	3,6	15,0	127,2
		горбуша	105	74					
		(или минтай)	90	74					
		хлеб пшеничный	10	10					
		яйцо	1\10	4					
		масло растительное	2	2					
		Соус:							
		масло растительное	3	3					
		мука	4	4					
		томат	5	5					
		лук	6	5					
399	0,05	Компот из сухофруктов			200	0,2	0,08	17,5	67,6
		сухофрукты	10	10					
		сахар	10	10					
		Полдник							
188		Омлет натуральный			100	9,02	12,8	1,86	162,2
		яйцо	1,5	60					
		молоко	40	40					
		масло сливочное	5	5					
		Печенье			40	3,16	6,85	20,5	146,0
406		Снежок			200	5,6	4,4	8,1	94,0
		Фрукты			250	3,7	0,6	15,7	110,2
Весь день		Хлеб ржаной			60	4	2,2	20,4	139,2
		Хлеб пшеничный			50	3,9	1,5	25,1	131,0
всего	0,05					56,15	62,05	282,71	1861,68

10 день (от 3 до 7 лет)

№ тех. карты	С вит	Наименование блюд и продуктов	Брутто	Нетто	Выход	Химический состав			
						Б	Ж	У	К/КАЛ
		завтрак							
160		Каша манная молочная			200	9.23	13.15	36.1	197.7
		молоко	150	150					
		сахар	10	10					
		масло сливочное	3	3					
		крупа манная	15	15					
391		Кофейный напиток с молоком			200	4.8	4.8	21.96	140.84
		молоко	150	150					
		сахар	10	10					
		кофейный напиток	1	1					
59		Гренки с сыром			50	7,5	7,2	27,5	207,1
		масло сливочное	5	5					
		хлеб пшеничный	30	30					
		сыр	15	15					
		Второй завтрак							
		Сок фруктовый			150	0.44	-	10.1	46,0
		Обед							
65		Свекольник со сметаной			200	1,76	4,1	10,3	81,12
		свекла	70	53					
		картофель	80	60					
		лук	10	8,5					
		морковь	12	10					
		томат	4	4					
		масло сливочное	5	5					
		сметана	11	11					
299		Каша перловая			100	4,5	5,15	22,2	143,9
		крупа перловая	35	35					
		масло сливочное	5	5					
257		Мясо тушёное			100	10,7	12,2	4,45	191,36
		говядина	80	80					
		лук	8	7					
		морковь	8	6,5					
		томат	5	5					
		масло растительное	3	3					
		мука пшеничная	3	3					
398	0,05	Компот из свежих яблок			200	0.48	0.28	14,07	60,68
		яблоки свежие	40	34					
		сахар	10	10					
		Полдник							
82		Щи со сметаной			200	2,1	5,7	7,2	88,3
		капуста	80	65					
		картофель	100	70					
		лук	12	10					
		морковь	13	10					
		томат паста	5	5					
		масло сливочное	4	4					
		сметана	12	12					
419		Блинчики с маслом			80\5	3,0	9,8	26,25	230,2
		мука	32	32					
		молоко	70	70					
		яйцо	1\5	8					
		сахар	4	4					
		масло растительное	3	3					
		масло сливочное	5	5					
388		Какао на молоке			200	3,4	2,7	18,4	128,6
		какао	1,5	1,5					
		молоко	130	130					
		сахар	12	12					

За весь день		Хлеб ржаной			60	4	2,2	20,4	139,2
		Хлеб пшеничный			50	3,9	1,5	25,1	131,0
всего	0,05					59,7	60,63	264,95	1842,96